



<材料> 4人分

豚ステーキ肉	2枚
塩こしょう少々、バター	大さじ1
なま麩 よもぎ	1本
豆腐	1/2丁
A 白みそ	50g
赤みそ	20g
卵黄	1個
酒	カップ1/2
味醂、砂糖	各大さじ1
フキノトウ	4本

<作り方>

1. Aを鍋に入れ、トロリとなるまで混ぜながら練る。フキノトウを刻んで入れる。
2. 豚肉は塩こしょう少々して、バター大さじ1で焼く。2cm幅に切る。
3. 豆腐は2cm幅に切り、さっとゆでる。
4. アルミ箔に豆腐、豚肉となま麩をのせ、1.をのせ、180度のオーブンで6分焼く。